

Calificarea profesională: COFETAR – PATISER

Nivel de învățământ: Învățământ profesional/dual cu durata de 3 ani

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Ce face un Cofetar - patiser?

- Calculează și selectează necesarul de materii prime în vederea obținerii sortimentelor de produse de cofetărie și patiserie;
- Dozează materiile prime și aplică operații pregătitoare specifice;
- Realizează operații specifice de pregătire a semipreparatelor de cofetărie și patiserie – aluaturi, blaturi, foi, creme, umpluturi, decoruri;
- Prepară produse de cofetărie și patiserie pe baza tehnologiilor specifice;
- Montează, ornează, decorează și porționează în vederea comercializării produsele de cofetărie și patiserie.

Ce competențe vei dobândi în urma obținerii acestei calificări?

- ❖ Planificarea activităților specifice;
- ❖ Organizarea și întreținerea locului de muncă, exploatarea utilajelor și echipamentelor de lucru;
- ❖ Obținerea semipreparatelor de cofetărie și patiserie;
- ❖ Realizarea decorațiunilor de cofetărie/patiserie;
- ❖ Prepararea produselor de cofetărie și patiserie;
- ❖ Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor de cofetărie și patiserie.



Ce vei studia pentru a dobândi această calificare?

- Calitatea în turism și alimentație;
- Procese de bază în alimentație;
- Sortimentul de preparate și băuturi;
- Organizarea activităților de cofetărie-patiserie în cadrul agenților economici din zonă;
- Produse de patiserie;
- Preparare de cofetărie;
- Comercializarea produselor de patiserie-cofetărie;

Ocupații ce pot fi practicate:

- Cofetar-patiser în:
 - Laboratoarele de cofetărie;
 - Laboratoarele de patiserie;
 - Brutării;
 - Restaurante;
 - Hoteluri;
 - Cafenele;
 - Hipermarketuri cu bucătărie proprie.

Parteneri de practică



**COFETĂRIA
SWEET MOCCA**
sweets from the heart